

**Zeitschrift:** Le nouveau conteur vaudois et romand  
**Band:** 82 (1955)  
**Heft:** 1

**Artikel:** Propos du vignoble : sur le mur...  
**Autor:** Mat.  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-229305>

#### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

#### **Conditions d'utilisation**

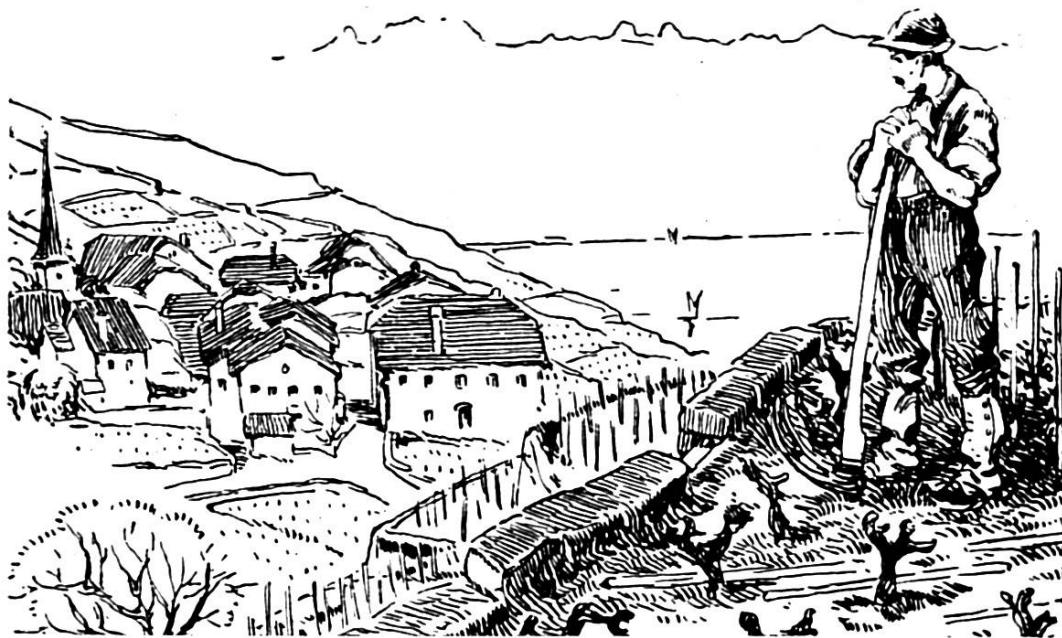
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

#### **Terms of use**

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

**Download PDF:** 24.02.2026

**ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>**



PROPOS  
DU VIGNOBLE

Sur  
le mur...

Dans la vigne voisine, le petit moteur actionne la pompe qui chasse le sulfate dans les tuyaux. La machine ronronne comme un gros chat.

Armé d'une lance à deux jets, le vigneron, bleu des pieds à la tête, botté, ganté, le corps protégé par des vêtements imperméables, le vigneron sulfate sa vigne.

Il monte et descend entre les rangées de céps, gesticulant, traînant derrière lui le tuyau relié à la cuve pleine d'un liquide épais et coloré. Il projette devant lui comme un brouillard qui recouvre feuilles et grappes. Quand la vigne est grande et haute et que souffle un peu de vent, l'opération n'est pas commode.

Depuis le moment où les bourgeons ont éclaté jusqu'à la porte des vendanges, ou presque, le vigneron gicle, asperge, arrose. Tous les huit ou dix jours, il repeint le vignoble. Il a toujours quelque chose à redouter : cournotué, araignées rouges, noctuelles, pyrales et deux générations de cochylis, mildiou et oïdium, sans parler de la coulure, des orages et de la grêle... et du « Coître » qui s'ensuit.

Il y a quelques années, tout le monde sulfatait à la boîte et à la main. Bien des vignerons le font encore. C'est long

et pénible et à la fin de la journée, on ne sent plus ses bras, je vous le promets.

Aujourd'hui, les méthodes de traitements et les conditions de travail se sont améliorées. Des syndicats se sont créés. On a amené l'eau sous pression dans les vignes. Cela représentait un progrès car il fallait bien souvent aller chercher l'eau très loin à un ruisseau, une coulisse ou une fontaine et la transporter à la brante jusqu'à la vigne. Et tout le matériel, la chaux fusée dans un bidon, le vitriol fondu dans une bonbonne. Maintenant on a des produits cupriques en paquets, prêts à se dissoudre dans l'eau.

La génération vigneronne actuelle a de la peine à se représenter l'époque où l'on commençait à sulfater... Il y a 65 ans, dans le vignoble cullieran, on ne traitait les vignes qu'une fois. Mais on luttait déjà contre l'oïdium. On cherchait le phylloxéra. Des visiteurs parcouraient le vignoble, piochant de ci, de là, examinant les radicelles. Chaque année, ils présentaient un rapport sur l'état des vignes de leur secteur.

Dans un rapport de 1889 nous lisons ceci :

« Le mildew fait beaucoup de ravages dans toute la partie S.O. de la commune. J'ai pu constater beaucoup d'oïdium, il y

*a certaines vignes complètement ravagées. Parmi les vignes non sulfatées, je n'en ai vu qu'une : c'est celle de l'Etat de Vaud sur les Ruvines. Là, la récolte ne sera pas supérieure à cinq litres le fossorier ; je ne crois pas même qu'ils y soient. »*

Un autre rapport déclare :

*« La pluie fréquente a retardé l'attache, celle-ci, le premier traitement contre le mildiou. Au 3 août, on le répétait. L'odium sévit maintenant avec force sur feuilles et raisins. Aspect lamentable, un bouquet de petites feuilles jaunâtres au-dessus de l'échalas, les autres feuilles ont disparu. Les raisins peu nombreux, exposés au soleil, sont petits et durs, enferrés. Le sulfatage opéré sitôt après l'attache, la lève, suffit amplement quand il est exécuté convenablement. »*

Les effeuilles étaient alors l'affaire des femmes et les hommes disposaient de tout leur temps pour racler, reterser, sulfater une fois et soufrer de même. Ce qui faisait dire :

— Quand les femmes sont à l'attache, les hommes souffrent.

Bien des vignerons de Lavaux, dans les villages et dans les bourgs comme Cully, Lutry possédaient des prés sur les monts. Ils gardaient du gros et du menu bétail. A l'époque des foins et des regains, les hommes partaient sur les hauteurs manier la faux et le râteau. Les gros chars, pesamment chargés, roulaient en grinçant sur les chemins en pente du vignoble. On déchargeait le fourrage dans la grange ou on le montait avec un treuil et une poulie par un dôme jusqu'en sous le toit des habitations. Par un dévaloir, une glisse, on le descendait dans l'étable.

Avec les années, la vigne devenant toujours plus exigeante et réclamant davantage de soins, les vignerons n'eurent plus le temps de tout faire. La plupart d'entre eux, ceux des villes surtout, vendirent leurs terrains et liquidèrent le bétail. Les courtines odorantes et les

creux à purin qu'on trouvait dans certaines rues disparurent. Personne ne s'en plaignit.

Et maintenant dans nos bourgades vigneronnes, le bétail n'existe pour ainsi dire plus. Quelques poules, quelques lapins, un ou deux porcs peut-être et c'est tout. Quant aux chevaux, il n'y a que des chevaux-vapeur. Et l'unique cheval qui se promène par la ville — celui qui tire le corbillard — doit descendre des monts... !

Mat.

### Tireurs d'antan

*Grand-père me conta qu'un de ses amis, quand il allait à l'abbaye de Servion ou de Savigny, rapportait toujours à la maison une douzaine de couteaux.*

*Année après année, régulièrement, c'était son prix ! (Qu'il disait, car il passait probablement au magasin de l'endroit avant de rentrer chez lui !)*

\* \* \*

*Un autre tireur, revenu bredouille de l'abbaye, expliquait à sa femme la cause de son succès :*

— Quand iè volliu teri, l'an baissi les cibles !

C. M.

### PHOTO — CINÉ

Vos épreuves seront confiées  
A une Maison spécialisée

Tout pour l'amateur

**A. SCHNELL & FILS**

PLACE ST-FRANÇOIS 4 - LAUSANNE